

# Yann Bertrand

LES BERTRAND



## FLEURIE

### CUVÉE ÉMILE



**CÉPAGE** : 100 % gamay noir à jus blanc. Moyenne d'âge des vignes de 70 à 100 ans.

**SURFACE** : 0.80 hectare. Rendement : 22 hl/H.

**SOL** : Composé d'arène granitique constituée principalement de sable. Sol pauvre, filtrant et acide.

**CULTURE** : Vignes certifiées en agriculture biologique. **Taille gobelet selon le calendrier lunaire pour régénérer les bois.** Alternance de labour des sols et enherbement naturel maîtrisé.

**VENDANGES** : Exclusivement manuelles dans de petites bennes de 300 kg avec un tri rigoureux à la parcelle. Rendement maîtrisé avec une récolte, la plus mûre et la plus saine possible.

**VINIFICATION** : Macération carbonique faite à froid (environ 10- 12°C à l'encuvage) durant 20 jours en évitant toutes manipulations. Sans soufre ni levurage.

**ÉLEVAGE** : 7 mois d'élevage sur demi-muid de 500 litres et 600 litres.

11 mois de garde en bouteille. Soutirage par dénivellation puis mise en bouteille sans filtration, sans soufre et selon le cycle de la lune.

**DÉGUSTATION** : Grande finesse, beaucoup de complexité avec arômes de cerises bien mûres. Peut se conserver 5 à 8 ans. Cachetées à la cire.